

MENÚ DE CAP D'ANY

FELIÇ 2026

AMUSE-BOUCHE DEL CHEF

Ravioli líquid de Campari amb taronja

PER COMENÇAR

*Lingot de ventresca de tonyina vermella, gelat de tomàquet,
poma verda i escuma de gingebre*

Gamba crua cruixent amb extracte de sabor marí

Cremós de fetge d'ànec amb Pedro Ximénez, mangostà i rúcula

Royal de garota, holandesa de plàncton i ous d'esturió

DEL MAR

Llobregant amb txangurro i gelatina de pèsols amb neu de gambes

DE LA TERRA

La nostra versió del filet Wellington del Cala del Pi

PER ACABAR

Naturalesa dolça.

*Arbre de xocolata amb crumble de galeta, fruits vermells i gelat de cirera,
acabat amb núvol de sucre*

CELLER

Aigües minerals

Vi blanc de Gressa D.O Empordà

Vi negre Aires de Garbet D.O Empordà

Champagne Taittinger Brut A.O.C Champagne

Raïm i bosses cotilló

Barra lliure i DJ fins a les 03:00h

Ressopó de pastes dolces i salades

Aquest menú està valorat en

280 €

IVA inclòs

**Les persones amb al·lèrgies o intoleràncies, consulteu amb el nostre personal
Informació i reserves: 972 82 84 29 - hotelcpi@salleshotels.com
www.hotelcaladelpi.com*